

Speisekarte

*‘Nach einem trefflichen Essen ist man geneigt alles zu verzeihen,
sogar den eigenen Verwandten’
-Oscar Wilde-*

Suppen, kalte und warme Vorspeisen, Salate

Karotten - Curry - Suppe aus roter Currypaste, Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Frischkäse und verfeinert mit Erdnussöl	5,90 €
Asiatische Hühnerbrühe Ingwer, Soja, Knoblauch, Zitronengras, Koriander mit Gemüse,- und Hühncheneinlage	5,90 €
Zweierlei von der französischen Ziege getrüffelte Terrine im Pistazienmantel und Nocke mit Honig vom französischen Ziegenfrischkäse an Portweinschalotten	8,90 €
Gambas al ajillo Tigergarnelen gegart in einem Thymian-Rosmarin-Knoblauch-Olivenöl, mit Tomaten,- und Zwiebelwürfeln	9,90 €
Feige Ente Tranchen von der Entenbrust mit einem Feigensenf, rosa und kalt serviert	11,90 €
‘fatty Tuna’ - Sesamthunfisch auf Wakame-Salat, einem Mango-Chili-Relish und einem Topping aus: Ingwer, Limette, Chili und Soja	12,90 €
Antipastigemüse <i>vegan</i> mit Zucchini, Paprika, Champignons, Aubergine, Rote Zwiebeln, Oliven, französische halbtrocknete Tomaten und Raukepesto <i>vegan</i>	10,90 €
Duett aus dem Rauch Räucherlachstatar auf Guacamole und Pumpnickel-Crumble, geräucherter schwarzer Heilbutt	9,90 €
Salat mit knuspriger Lachsschnitte oder Maispouardenbrust Blattsalate, Rauke, Miniromana, Paprika, Tomaten, Lauch, Gurken, Radieschen, Parmesan Sie haben die Wahl: Honig-Senf-Vinaigrette oder klassische Vinaigrette	14,90 €

Fischgerichte

Filet vom Fjordlachs auf der Haut gebraten, mit Spitzkohl, Kartoffelstampf und einer Tomaten-Pinienkern-Butter	18,90 €
Filet vom Red Snapper auf Tagliatelline mit Babyblattspinat, Strauch,- und französischen halbtrockneten Tomaten	19,90 €
Thunfischsteak im Sesammantel <i>roh im Kern</i> mit einem kalten Beluga-Linsensalat, eingelegtem Ingwer und Wakame-Salat	23,90 €

Aperitif des Monats für schmale 6.90 €
Baltic Gimlet – Blücher Baltic Gin mit Lime Juice und einer Scheibe Limette

Fleischgerichte

Schweinebäckchen vom Iberico gepökelt und im eigenen Saft gegart, mit Kartoffelstampf, Spitzkohl, krosse Baconschnipsel, Portweinjus	19,90 €
Maispoulardenbrust mit einem klassischen Tomatenrisotto, Babyblattspinat mit Knoblauchvinaigrette Tomaten-Pinienkern-Butter und Belper Knolle	18,90 €
Pommersches Wildragout vom Wildschwein und Hirsch, mit einem herzhaften Grünkohl und Salzkartoffeln	18,90 €
Lecker Lammlachs dicke grüne Bohnen auf ostfriesisch, Salzkartoffeln und eine Portweinjus	23,90 €

Unsere Steaks

Vom Angus Rind, ausschließlich von Rindern aus Argentinien oder Uruguay.
Also... 'lecker Lendchen' oder das 'Ding mit dem Fettauge' ...

Entrecôte 300g	29,50 €
Rinderfilet 180g	26,90 €
Rinderfilet 250g	32,50 €

Garstufen für unsere Steaks

Rare - blutig im Kern (englisch)
Medium - rosa im Kern
Well done - durchgebraten

Alle Steaks servieren wir mit einem gemischten Salat.

Möchten Sie...

Kartoffelgratin, Kartoffelchips, Tomatenrisotto
oder eine Ofenkartoffel mit Sour Creme?

Und dazu... Portweinjus oder eine
sauleckere Kräuterbutter?

'Land und Meer' im Weltenbummler 180g feinstes Rinderfilet mit 4 Gambas, Kartoffelgratin, Kräuterbutter und einem gemischten Salat	31,50 €
Mehr 'Land und Meer' im Weltenbummler 250g feinstes Rinderfilet mit 6 Gambas, Kartoffelgratin, Kräuterbutter und einem gemischten Salat	37,90 €

Pasta und Vegan

Vegane Bulette von der Kidneybohne dazu ein lauwarmes Antipasti-Gemüse und ein mariniertes Babyblattspinat	14,90 €
Tagliatelline mit Tigergarnelen der italienische Klassiker 'aglio olio' mit Tomaten, Lauch, roten Zwiebeln, Rauke und Parmesan	17,50 €
Tagliatelline Bolognese lecker herzhaft, aus reinem Rinderhackfleisch, klassisch mit Wurzelgemüse und Parmesan	13,90 €
Tagliatelline Napoli <i>WB</i> vegan Die klassische Tomatensauce aus Neapel, bei uns zusätzlich mit Oliven, französischen halbtrockneten Tomaten, Babyblattspinat	13,90 €

Süßes

Crème Brûlée mit Vanille und Karamellkruste	5,90 €
Irish Cheesecake klassisch aus Frischkäse, Baileys und Irish-Cream-Haube, dazu Kirschgrütze	8,50 €
Winterliches Schokomousse mit einem Spekulatius-Crumble	7,90 €
Germknödel mit einer Kirschgrütze und Vanillesauce	7,50 €

Für die Heranwachsenden

Captain 'Flint' lecker Lachs mit Buttermöhrrchen und Kartoffelstampf	6,90 €
Fish and Chips Lachs mit Kartoffelchips, Majo und Ketchup	6,90 €
Chicken and Chips Hähnchenbrust natur mit Kartoffelchips, Majo und Ketchup	6,90 €
Tagliatelline Bolognese	6,50 €
Tagliatelline Napoli	5,90 €
Süße 'Sauerei' Germknödel mit Kirschgrütze und Vanillesauce	7,50 €

***Mit dem Geist ist es wie mit dem Magen:
Man kann ihm nur Dinge zumuten,
die er auch verdauen kann.***

Guten Appetit